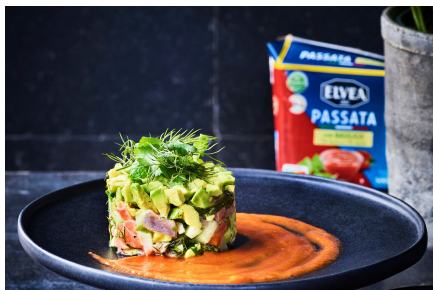




Elvea, L'Italie chez vous

Tartare de saumon à l'avocat



Ingrédients pour 4 Personnes

3	échalotes
2 verres de	vin blanc sec
300 ml de	Elvea passata au basilico
1 gousse d'	ail
1	feuille de laurier
	poivre noir
	coriandre fraîche
	basilic frais
	aneth frais
1	pomme verte
1	citron
	sel
300 g de	filets de saumon
100 g de	beurre
1	avocat
1 poignée de	cresson
	huile d'olive

Préparation

1. Ciselez une échalote le plus finement possible et réservez. Épluchez les deux autres échalotes et coupez-les grossièrement.
2. Mettez les deux échalotes dans un poêlon avec 2 verres de vin blanc, 300 ml de passata, une gousse d'ail épluchée et écrasée, une feuille de laurier, quelques graines de poivre noir, les tiges d'une demi plante de coriandre les tiges d'une demi plante de basilic et d'aneth. Portez à ébullition et laissez réduire pendant 20 minutes à feu moyen afin d'intensifier ce liquide.
3. Coupez la pomme en petits dés et assaisonnez avec les zeste d'un demi citron, un filet de jus de citron, du sel et du poivre afin de ne pas laisser oxyder ces petits dés. Mélangez avec l'échalote finement coupée.
4. Coupez le saumon également en petits cubes.
5. Filtrez la réduction et gardez le liquide dans le poêlon. Chauffez à feu moyen et montez la sauce au





Elvea, L'Italie chez vous

beurre en ajoutant petit à petit et en fouettant. Salez, poivrez et réservez à portée de main juste avant de dresser.

6. Epuchez l'avocat et coupez en petits dés. Hachez la moitié de l'aneth, la moitié de la coriandre et ajoutez au tartare de saumon. Mélangez bien, goûtez et rectifiez l'assaisonnement de sel, de poivre, un filet d'huile d'olive et éventuellement de jus de citron.
7. Mélangez l'autre moitié des feuilles d'aneth et de coriandre avec une poignée de cresson. Ajoutez un petit filet d'huile d'olive et mélanger.
8. Partagez le tartare en quatre portions et dressez dans une assiette à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez les dés d'avocats par-dessus avec le même emporte-pièce. Saucez tout autour de chaque tartare et terminez avec un mélange d'herbes fraîches. Profitez de cette délicieuse petite entrée.

Info recette: Loïc Van Impe

